

ANTIPASTI

Der perfekte Auftakt

Zuppa del giorno 14

Unsere hausgemachte Tagessuppe
Homemade soup of the day

Insalata verde o mista 12

Frischer grüner oder bunter gemischter Salat
Fresh green or mixed seasonal salad

Antipasti vegetariani pugliesi, 15/28

Vegetarische Antipasti aus Apulien,
verschiedene Gemüsevariationen
*Vegetarian antipasti from Apulia, various
vegetable variations*

1 Per. 2 Per.

Antipasti con carne e pesce, 19/36

Antipasti mit Fleisch und Fisch – mediterrane
Spezialitäten aus Meer und Land
*Antipasti with meat and fish – Mediterranean
specialities from the sea and land*

1 Per. 2 Per.

Rustico - Selezione di Salumi e Formaggi 16/30

Rustico – Auswahl an Wurst & Käse
*Rustico – Selection of sausages
& cheeses*

1 Per. 2 Per.

Carpaccio di manzo con pinoli, 29/42

Feine Rindercarpaccio-Scheiben mit
gerösteten Pinienkernen, Rucola & Grana
Padano

*Thinly sliced beef carpaccio with pine nuts,
arugula & Grana Padano*

Antipasto dal Mare Tagespreis

(Chieda al nostro personale)
Vorspeise aus dem Meer
(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)
*Starter from the Sea
(Please ask our staff)*

PRIMI

Italianische Herzenswärme

Lasagna alla pugliese suino e manzo 24/32

Schichten aus Pasta, Rind- und
Schweinefleischragout – wie bei Nonna
*Traditional Apulian lasagna with pork & beef –
just like Nonna made it*

Melanzane alla parmigiana 21/29

Ofengebackene Auberginen mit
Tomatensugo, geschmolzenem Mozzarella &
Grana Padano
*Baked eggplant with tomato sauce, melted
mozzarella & Grana Padano*

Ravioli ripieni 29

Gefüllte Ravioli – täglich wechselnde Füllung,
liebervoll serviert
*Stuffed ravioli – daily changing filling, lovingly
prepared*

Duetto di gnocchi fatti in casa 32

Zweierlei hausgemachte Gnocchi – ein
Gedicht für Gnocchi-Liebhaber
*Two kinds of homemade gnocchi – soft, rich &
irresistible*

Ragù di Salciccia al suino 31

Herzhaftes Salsiccia-Ragout aus Schweinswurst
mit langer Pasta – voller Würze
*Pork sausage ragout with long pasta – rustic
and comforting*

SECONDI

Für den grossen Genuss

Ossobuco alla Milanese 44

Zart geschmorte Kalbshaxe mit goldenem
Safranrisotto – ein Klassiker der
norditalienischen Küche
*Braised veal shank with saffron risotto –
Milanese tradition at its finest*

Stinco di agnello brasato con verdure di stagione e contorno 41

Geschmorte Lammhaxe mit saisonalem
Marktgemüse und Beilage nach Ansage
*Braised lamb shank with seasonal vegetables
and a side of your choice*

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

**Polpettone di vitello alla
Mamma Enza, ripieno di prosciutto
cotto e provolone** 41

Kalbshackbraten alla Mamma Enza gefüllt mit Kochschinken und Provolone
Meatloaf veal alla Mamma Enza stuffed with ham and provolone

Pesce del giorno o carne Tagespreis
con verdure e contorno

(Chieda al nostro personale)
Frischer Tagesfisch oder à la Minute
gebratenes Fleisch mit Marktgemüse & Beilage
(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)
Fresh fish of the day or pan-fried meat cooked to order, served with seasonal market vegetables and a choice of side

M E N U S O R P R E S A
Kulinarische Überraschung

Menu dello Chef, 4 portate 82
(carne o pesce)

4-Gang-Chefmenü (Fleisch oder Fisch)
Chef's 4-course menu (meat or fish)

P I N S E

knusprig, luftig, unwiderstehlich

Rustica - Salciccia al suino 28
e rucola

Salsiccia vom Schwein mit Rucola, Mozzarella und Tomaten
Pinsa with pork ragout, mozzarella and tomatoes

Crudo - Prosciutto crudo, 29
Mozzarella, rucola, formaggio duro

Rohschinken, Mozzarella, Rucola, verfeinert mit gehobeltem Hartkäse
Parma ham, mozzarella, arugula, refined with grated hard cheese

Mare e monti - con pesce del 27
giorno capperi, olive e acciughe

Tagesfisch, Kapern, Oliven & Sardellen
Catch of the day, capers, olives & anchovies

Quattro Formaggi 28

Vier Käsesorten auf knusprigem Boden
Cheese selection on a crispy base

Siciliana - capperi, olive 28
e acciughe

Kapern, Oliven & Sardellen
Capers, olives & anchovies

P e r i P i c c o l i

Für unsere kleinen Gäste

Piccolo Pinsa Margherita 15

Kleine Pinse Margherita, inkl. eine Kugel Eis
Small Pinse Margherita, incl. one scoop of ice cream

Lasagnetta 15

Kleine Lasagne, inkl. eine Kugel Eis
Small lasagna, incl. one scoop of ice cream

Pasta al sugo di pomodoro 14

Pasta mit Tomatensauce, inkl. eine Kugel Eis
Pasta with tomato sauce, incl. one scoop of ice cream

F O R M A G G I

Der genussvolle Ausklang

Selezione di formaggi italiani 16/28

Italienische Käseauswahl
Selection of Italian cheeses

1 Per. 2 Per.

D O L C I

Der krönende Abschluss

Dolci diversi, sorbetti e gelati 5/14

Desserts, Glacés & fruchtige Sorbets
Assorted desserts, ice creams & sorbets

Dolci del giorno 14

Überraschung des Tages, nach Ansage
Surprise of the day, as announced

Deklaration

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir für unsere Gerichte Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Pinsateig stammt aus Italien und wird von uns gebacken und frisch belegt. Für unser Carpaccio verwenden wir Filet vom irischen Rind. Tagesfisch: bitte fragen Sie unser Personal nach weiteren Informationen zur Herkunft. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.